مٹن پشاوری

اجزاء:

بکرے کا گوشت.................. 2/1کلو

پیاز............ ایک عدد

ٹماٹر.............. دو عدد

لہسن.............. چار عدد

ادرک ....دو انچ کا ٹکڑا

کٹی لال مرچ............. ایک چائے کا چمچہ

ثابت لال مرچ............. 8عدد

زیرہ.............. ایک چائے کا چمچہ

تیزپات.............. دو عدد

لونگ-------------- چار عدد

دار چینی------------------ دو عدد

جائفل جاوتری------------------- 2/1چائے کا چمچہ

ہلدی--------------- 2/1چائے کا چمچہ

دہی---------------- ایک کپ

ہری مرچ----------------- چار عدد

ہرا دھنیا--------------------------- 4/1کپ

ترکیب:

گوشت کو اُبال لیں اب پیاز کو 4/1کپ تیل میں براؤن کرلیں۔ پھر چوپ کئے ہوئے ٹماٹر،ایک لہسن، چوپ کی ہوئی ادرک، ہری مرچ دو عدد ڈال کر گوشت ڈالیں اور بھونیں ساتھ ہی تمام مصالحے دہی ڈال کر بھونیںآٹھ منٹ تک تیزآنچ پر۔باقی بچا

ہوا ایک ٹماٹر، دو ہری مرچیں ، ادرک چوپ کرکے ڈالیں، ہرا
دھنیا ڈال کر مکس کرکے پیش کیجئے۔

Mutton Peshawari

Ingredients:

mutton.................. 2/1 kg

Onions A number

tomato................ Two numbers

Garlic Four digits

Ginger A two-inch piece

Chopped red pepper A teaspoon

Proven Red Pepper 8 digits

cumin................... A teaspoon

Fast-paced Two numbers

Clove.............. Four digits

cinnamon................. Two numbers

Nutmeg Jawtri 2/1 teaspoon

Turmeric................ 2/1 teaspoon

Yogurt A cup

Green peppers.................. Four digits

Green coriander.......................... 4/1 cup

Synthesis:

Bring the meat to a boil. Now fry the onion in 4/1 cup of oil. Add the remaining one tomato, two green chillies, chopped ginger, add green coriander and mix well.

+92-307-8162003